

**COMITE DE SUIVI DES CANTINES SCOLAIRES
DANS LE DEPARTEMENT DE RUFISQUE**

Programme D'appui A La Mise En Œuvre Du Plan Alimentaire De Rufisque (Amopar)

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES DU PRESTATAIRE DE
GERANCE DES CANTINES SCOLAIRES (MODELE B INTERNALISER AU
LYCEE MODERNE DE RUFISQUE)**

Recrutement d'un prestataire pour la préparation d'environ 3 000 repas par semaine destinés aux 4 cantines scolaires du département de Rufisque, la préparation et la livraison dans les collèges et lycées ciblés

Rappel contexte :

Le comité de suivi des cantines dans le département de Rufisque a été mis en place par arrêté du Conseil Départemental de Rufisque dans le cadre de la Mise en Œuvre du Plan Alimentaire de Rufisque (AMOPAR). Il a pour objectif de suivre et de développer les cantines scolaires dans le département de Rufisque en général et celles qui seront testées dans la cadre du programme AMOPAR en particulier. Afin de démarrer les activités des cantines scolaires pour l'année académiques 2020-2021, le comité lance un appel à manifestation pour le recrutement d'un prestataire pour 4 cantines scolaires (2 lycées et 2 collèges) dans le département de Rufisque.

Préambule – objet du marché

Le présent marché porte sur la réalisation d'une prestation de service dans le domaine de la restauration collective scolaire.

Il sera conclu avec un fournisseur unique. Le titulaire du marché ne pourra pas sous-traiter tout ou partie dudit marché.

Le présent marché est un marché en délégation de service public, l'adjudicataire devra gérer la prestation de production de repas en son sein pour des élèves des établissements publics dans le département de Rufisque.

1. Conditions pour soumissionner

Pour ce faire, les conditions pour postuler à ce marché sont :

- Avoir une ancienneté et une expérience avérée de la restauration collective d'au moins 1 ans ;
- Faire preuve de professionnalisme (détention de papiers administratifs si possible et bonne organisation du travail) ;
- Avoir du personnel qualifié et apte pour la préparation des repas collectifs
- Maîtrise des bonnes pratiques culinaires et l'utilisation des produits locaux dans les menus proposés ;
- S'implanter dans le département de Rufisque
- Disposer d'une certification ou autorisation sanitaire délivrée par les autorités compétences

2. Période et durée de la prestation

Le contrat formalisant la concession du présent marché est souscrit à compter du 1^{er} décembre 2020 pour une première période de 1 ans.

COMITE DE SUIVI DES CANTINES SCOLAIRES DANS LE DEPARTEMENT DE RUFISQUE

A l'expiration du premier contrat, celui-ci pourra être renouvelé tacitement pour une période d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, formulée par écrit et par courrier avec accusé réception adressée avant le 31 Mai de l'année précédant la fin du contrat.

Le contrat avec le prestataire retenu couvrira toute l'année académique.

Sur cette période, le prestataire assurera le service de préparation de déjeuner trois fois par semaine (lundi, mercredi et vendredi) pour les écoles et du lundi au vendredi pour le service traiteur et le restaurant témoin.

3. Exécution de la prestation

Pour l'exécution de cette prestation, le prestataire devra porter attention sur les points présentés par la suite.

Préparation des repas

Il produira les repas en tenant compte de la qualité nutritive et la saisonnalité des produits alimentaires. Les menus à destination des écoles seront discutés et validés avec le comité de suivi des cantines scolaires du Département de Rufisque.

Il devra s'assurer que le comité de suivi lui donne chaque jour une quantité d'intrants respectant le grammage suivant :

Portions alimentaires	Grammage
Besoin en céréales par cantinier (en kg)	0,15
Besoin en légumes par cantinier (en kg)	0,04
Besoin en poisson/viande par cantinier (en kg)	0,04
Besoin en huile par cantinier (en kg)	0,015
Besoin autres condiments (en kg)	0,02

Il veillera à produire des repas en quantité et qualité suffisantes selon les intrants reçus et ce, en respectant les heures retenues. Il veillera à la gestion des déchets issus de la préparation des repas et s'assurera autant que possible du tri des emballages des produits alimentaires.

4. Obligations de l'adjudicataire

L'adjudicateur attend de l'adjudicataire les prestations générales suivantes :

- La mise à disposition aux comités de gestion des écoles des repas préparés dans des conditions respectant les standards de qualité ainsi que des principes directeurs de la restauration scolaire ;
- Le respect des règles diététiques pour offrir une alimentation saine et variée,
- Le respect des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur et la mise en place des systèmes de contrôle légaux ;

Le personnel de l'Adjudicataire devra avoir reçu la formation nécessaire et suffisante pour l'exécution des tâches requises, notamment en restauration collective, en hygiène et prévention des risques et des accidents dans le respect des dispositions sur la sécurité au travail.

Le personnel de l'adjudicataire devra être informé des mesures de sécurité/évacuation en matière d'incendie et avoir suivi la formation adéquate. En outre, il doit disposer dans son personnel des compétences en la conduite de véhicules motorisés comme les tricycles et disposer de permis de conduire.

COMITE DE SUIVI DES CANTINES SCOLAIRES DANS LE DEPARTEMENT DE RUFISQUE

5. Prix et dispositions financières

L'adjudicataire recevra à chaque fin de mois, le montant de rémunération retenu dans la convention. Ce montant sera déterminé en fonction du nombre de repas préparés. Etant donné les aléas et vacances dans l'année scolaire, le prestataire sera payé en fonction du nombre de repas fournis. Il veillera à mettre dans son offre le prix de préparation d'un repas sachant que le prix de revient toutes charges comprises ne peut dépasser 300 FCFA.

6. Pénalités

Pénalités relatives à la non fourniture de service ou en cas de fourniture insuffisante

Sauf cas de force majeure, l'absence de livraison de repas, la livraison de repas en nombre insuffisant ou le retard dans la livraison des repas, sous réserve de la responsabilité du prestataire, entraînera de plein droit, et sans mise en demeure préalable le prononcé de pénalités d'un montant égal au double du montant du prix des repas non livrés. Au surplus, dans cette hypothèse, l'adjudicataire pourra pourvoir aux besoins du service aux frais et risques de l'entreprise sans mise en demeure préalable.

Pénalités pour non-respect des grammages

En cas de non-respect des grammages, des pénalités seront perçues sans mise en demeure préalable à hauteur de 150 FCFA par repas servi, pour tout manquement constaté.

Pénalités pour non-respect des menus annoncés

En cas de non-respect des menus, sauf cas de force majeure, ou sauf accord de l'adjudicataire, il sera perçu des pénalités de 150 FCFA pour chaque plat livré modifié.

7. Résiliation

L'adjudicataire se réserve le droit de résilier de plein droit le présent marché après constatation de plus de 3 manquements par trimestre ayant préalablement justifié l'application de pénalités. La résiliation ne prendra effet que lorsque l'adjudicataire aura désigné un autre prestataire. Pour tout autre type de manquement, non sanctionné par le jeu des pénalités, l'adjudicataire adressera un avertissement par lettre recommandée avec accusé de réception. Si dans un délai de 15 jours, aucune amélioration n'est constatée, l'adjudicataire mettra fin aux prestations avant la fin du marché sans indemnisations pour le prestataire.

8. Responsabilité et assurance de l'adjudicataire

La gestion du présent marché sera effectuée par l'Adjudicataire en son nom propre et à ses propres risques.

L'adjudicataire sera indemne de toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects commis par l'Adjudicataire dans l'exercice de sa mission.

9. Dépôt des dossiers

**Les dossiers des candidatures seront reçus au siège du Comité de Suivi des cantines sous couvert du Conseil Départemental de Rufisque, rue Ousmane Socé DIOP x Pêchot
Contact 33 836 26 41**

Par Mails : fatoulayendoye@yahoo.fr copie seyeni.kebe@grdr.org; khady.ndoye@cicodev.org;

Date limite de dépôt : le vendredi 30 octobre 2020 à 16 heures GMT